

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok bagi manusia. Makanan dan minuman selain berfungsi dalam mendukung kesehatan juga bisa menjadi sumber penyakit bagi manusia. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan dan minuman disebabkan dua hal, yaitu adanya komponen beracun pada makanan dan minuman tersebut, misalnya bahan kimia beracun, dan logam berat. Kedua, adanya mikroorganisme patogen pada makanan dan minuman sehingga bisa menimbulkan penyakit pada manusia (Naria, 2005).

Seseorang yang mengonsumsi makanan dan minuman yang mengandung bahan tercemar maka akan menyebabkan penyakit bawaan makanan atau *foodborne disease*, karena dalam makanan dan minuman tersebut terdapat bakteri, virus, parasit atau zat kimia lainnya yang bisa menyebabkan infeksi pada saluran cerna (NIDDK, 2012). *Foodborne disease* terutama yang disebabkan oleh bakteri patogen masih menjadi masalah yang serius di berbagai negara termasuk Indonesia. Berita mengenai keracunan pangan akibat mengonsumsi makanan jajanan, hidangan pesta, makanan catering bahkan pangan segar sudah sering bermunculan (Badan POM). Penyebab penyakit bawaan makanan yang paling umum ditemukan adalah karena makanan jajanan.

Makanan jajanan yaitu makanan dan minuman yang pengolahannya dilakukan di tempat penjualan dan atau disajikan dalam bentuk makanan siap santap yang dijual oleh masyarakat umum selain yang disajikan oleh rumah makan/restoran,

hotel, dan jasa boga. Penanganannya meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, penyajian makanan atau minuman (Depkes, 2003).

Makanan dan minuman yang dijual oleh pedagang kaki lima umumnya tidak dipersiapkan dengan baik dan bersih. Sebagian besar dari makanan jajanan yang dijual, biasanya dibuat di lingkungan keluarga sebagai industri rumah tangga, dengan menerapkan teknologi tradisional yang sederhana, dimana perhatian terhadap praktek *hygiene* dan sanitasi sangat minimal sekali, khususnya dalam hal pengolahan dan penyajian makanan (Chandradewi et al., 2011)

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 492 tahun 2010 menjelaskan bahwa makanan dan minuman yang aman bagi kesehatan adalah yang memenuhi persyaratan fisika, mikrobiologi, kimiawi dan radioaktif. Secara mikrobiologi, salah satu syarat minuman yang dapat dikonsumsi adalah tidak ditemukannya *Escherichia coli* dan total bakteri *coliform* dalam 100 ml³ (Depkes, 2010). *Escherichia coli* dipilih sebagai indikator dari level polusi air, pengukurannya menggunakan indeks coliform. Penentuan coliform fekal menjadi indikator pencemaran dikarenakan jumlah koloninya pasti berkolerasi positif dengan keberadaan bakteri patogen. Oleh karena itu, coliform adalah indikator kualitas air. Makin sedikit kandungan coliform artinya kualitas air semakin baik. (Jawetz, et al, 2007).

Penyakit yang ditularkan melalui makanan dan minuman sekitar 80 % disebabkan oleh bakteri patogen (Ningsih, 2014). Beberapa jenis bakteri patogen yang sering menimbulkan penyakit antara lain *E.coli* patogen, *Salmonella sp*, *Shigella sp*, *Vibrio cholera*, *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas*, *Klebsiella*,

Campylobacter jejuni, *Proteus* (Simadibrata dan Daldiyono, 2014). Penyakit bawaan makanan dan minuman pada umumnya akan menimbulkan gejala diare , muntah, sakit perut, demam dan menggigil (NIDDK, 2012).

Berdasarkan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tahun 2011 tentang situasi diare di Indonesia menjelaskan bahwa penyakit diare masih merupakan masalah kesehatan di negara berkembang seperti di Indonesia, karena morbiditas dan mortalitasnya masih tinggi (Kemenkes, 2011) . Profil Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Barat tahun 2014, tercatat sebanyak 109.836 kasus diare. Berdasarkan cakupan pelayanan kasus diare di provinsi Sumatera Barat tahun 2014, terdapat beberapa kota dengan persentase kasus melebihi rata-rata seluruh wilayah di Sumatera Barat, salah satunya adalah kota Pariaman dengan persentase 58,69% dibanding rata-rata seluruh wilayah di Sumatera Barat yaitu 54,98% (Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Barat, 2015).

Berdasarkan data profil Dinas Kesehatan kota Pariaman tahun 2014, diare merupakan penyakit dengan potensi KLB/wabah selain Demam Berdarah Dengue (DBD), serta diare merupakan salah satu dari 10 penyakit terbanyak yang terjadi di kota Pariaman. Kasus diare di kota Pariaman pada tahun 2013 terdapat 2265 kasus, kemudian mulai turun pada tahun 2014 menjadi 1947 kasus tetapi meningkat kembali pada tahun 2015 yaitu 2065 kasus (Dinas Kesehatan kota Pariaman, 2015).

Makanan jajanan yang beredar di kota Pariaman salah satunya adalah minuman air tebu. Minuman air tebu banyak dikonsumsi oleh masyarakat, baik orang tua, dan anak-anak, dijual dipinggir jalan serta di pusat keramaian membuat minuman segar ini mudah dijangkau oleh semua orang. Beberapa tahun terakhir ini

usaha penjualan minuman tebu cenderung semakin meningkat. Sarana penjualannya bervariasi, mulai dari menggunakan gerobak hingga menggunakan mobil *pick-up* sebagai sarana penjualannya.

Berdasarkan observasi, lokasi penjualan minuman air tebu terbanyak di kota Pariaman terletak di pasar Pariaman dan sekitarnya, yaitu sekitar 15 penjual. Dibandingkan dengan lokasi lain yang hanya berkisar 1-3 penjual. Hal ini dikarenakan pasar Pariaman merupakan pusat pembelanjaan yang paling banyak dikunjungi oleh warga kota Pariaman juga warga luar kota Pariaman, selain itu pasar Pariaman yang berlokasi di Pariaman Tengah ini juga dekat dengan Pantai Pariaman yang merupakan tempat wisata di kota Pariaman sehingga akan besar kemungkinan orang banyak berkunjung ke pasar Pariaman.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan di tempat penjualan minuman air tebu di pasar Pariaman dan sekitarnya ditemukan bahwa masih banyak penjual yang tidak memperhatikan kaidah kebersihan, seperti penjual air tebu yang tidak mencuci tangan sebelum proses pembuatan air tebu serta penjual yang tidak menggunakan sarung tangan saat memegang batang tebu yang sudah dikupas untuk diperas dengan mesin tebu dan membiarkan batang tebu yang sudah dikupas tergeletak di tempat yang terbuka.

Melihat peluang meningkatnya potensi penjualan minuman air tebu yang semakin banyak dan tingkat kerawanan yang cukup tinggi terhadap kontaminasi maka perlu diupayakan pengawasan kualitas pengelolaan minuman ini dengan memperhatikan kaidah-kaidah (kebersihan/*hygiene*) dan sanitasi serta persyaratan kesehatan. Tidak terpenuhinya syarat higienitas dan sanitasi makanan berdasarkan

pedoman Depkes, maka tidak menutupi kemungkinan terjadinya kontaminasi bakteri terhadap minuman air tebu.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk mengetahui apakah minuman air tebu yang dijual di pasar Pariaman dan sekitarnya aman untuk dikonsumsi atau tidak dengan melakukan uji kualitas minuman air tebu secara bakteriologis yang dijual di pasar Pariaman dan sekitarnya.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah terdapat bakteri *coliform* dalam minuman air tebu yang dijual di pasar Pariaman dan sekitarnya dengan pemeriksaan *Most Probable Number Test* / tabel jumlah perkiraan terdekat?.
2. Apakah terdapat bakteri *Escherichia coli* dalam minuman air tebu yang dijual di pasar Pariaman dan sekitarnya?.
3. Bagaimanakah kualitas minuman air tebu secara bakteriologis yang dijual di pasar Pariaman dan sekitarnya ?.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan umum

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kualitas minuman air tebu secara bakteriologis yang dijual di pasar Pariaman dan sekitarnya.

1.3.2 Tujuan khusus

- a. Mengetahui kandungan bakteri *coliform* dalam minuman air tebu yang dijual di pasar Pariaman dan sekitarnya dengan *Most Probable Number Test* / tabel jumlah perkiraan terdekat.
- b. Mengidentifikasi bakteri *Escherichia coli* dalam minuman air tebu yang dijual di pasar Pariaman dan sekitarnya.

- c. Mengetahui kualitas minuman air tebu secara bakteriologis yang dijual di Pasar Pariaman dan sekitarnya

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Masyarakat

Sebagai informasi dan bahan pertimbangan bagi masyarakat dalam mengonsumsi minuman tebu yang banyak dijual di pasar Pariaman dan sekitarnya

1.4.2 Bagi BPOM dan Dinas Kesehatan

Sebagai Masukan bagi BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) dan Dinas Kesehatan Kota Pariaman khususnya bagian kesehatan lingkungan dalam pengawasan higiene sanitasi makanan dan minuman.

1.4.3 Bagi Peneliti

Sebagai masukan bagi peneliti untuk melakukan penelitian selanjutnya. Dan hasil penelitian diajukan sebagai pemenuhan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana kedokteran.

